

# 2023年火锅店后厨每日工作流程表 下周 工作计划(大全5篇)

时间就如同白驹过隙般的流逝，我们的工作与生活又进入新的阶段，为了今后更好的发展，写一份计划，为接下来的学习做准备吧！我们在制定计划时需要考虑到各种因素的影响，并保持灵活性和适应性。以下是小编收集整理的工作计划书范文，仅供参考，希望能够帮助到大家。

## 火锅店后厨每日工作流程表 下周工作计划篇一

- 1、发放泰山新天地屋面变更报告。
- 2、完成了韩城印象3号楼外业测量(因地下室存在问题，正与委托方进行沟通)。
- 3、完成了云栖花园3~7号楼的外业测量工作。
- 4、私产受理了18户，办理15户，剩余三户正在办理。

### 下周工作计划

- 1、完成云栖花园3~7号楼的制图计算、复核及验收报告。
- 2、联系英伦庄园进行别墅区实测。
- 3、根据海燕天阙7号楼变更验收情况，完成预测成果报告。
- 4、芝川4号地块3、4号楼进行实测工作。

- 1、对苔原进行勘界测量、绘图。

### 下周工作计划

## 1、对海燕天阙2、5、8号楼进行沉降观测工作

### 上周苔原勘界工作总结

仪器的使用及操作能满足工作需要，但是在实际勘界中对地类界测量不够仔细，自己测量过的东西记忆不清导致返测。

因为是第一次进行勘界测量，对勘界业务比较陌生，在后期勘界绘图上需要注意的东西及要点不清楚，也没有可以学习的人。有时间有机会组织大家系统的学习这方面技能。

## 火锅店后厨每日工作流程表 下周工作计划篇二

### 火锅店岗位职责

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

### 火锅店各岗位职责

经营一家火锅店需要招聘各个岗位的工作人员，每个岗位都有自己的工作和责任，为了让火锅店正常运行，必须明确每个岗位的职责。下面就从火锅店管理人员，基层员工，和厨师三类分别介绍各岗位人员的职责。

### 火锅店管理人员岗位职责 1、火锅店主管岗位职责

(1) 认真贯彻火锅店经理的意图，积极落实各个时期的工作任务

和日常运转工作。

(2) 具有为火锅店多做贡献的精神，不断提高管理，业务上精益求精

求精。

(4) 对下属员工进行定期业务培训，不断提高员工的业务素质和服务技巧，掌握员工的思想动态。

(5) 热情待客，态度谦和，妥善处理客人投诉，不断改进服务质量，加强现场督导，营业时间坚持在一线指挥，及时发现和

纠正服务中产生的问题。与客人建立良好的关系，并将客人对食品的意见转告厨师，以改进工作。

(6) 严格管理本火锅店的设备、物资、用具等，做到账物相符，保持规定的完好率。

(7) 抓好餐具、用具的清洁卫生，保持火锅店的环境卫生。

(8) 做好火锅店安全和防火工作。

(9) 做好工作日志，搞好交接班工作，做好工作计划和工作总结。

2、火锅店领班岗位职责

辅导，搞好现场培训，并带领属下员工严格按操作规范进行接待，遇有重要客人要亲自服务。

(3) 熟悉菜牌、酒水牌，熟记每天供应的品种。

(4) 抓好员工纪律、服务态度，了解员工思想情绪、业务技术水

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

平和思想作风。

(6) 开餐前检查餐台摆设、台椅定位情况、餐前准备，开餐后检

查服务员的站位，收餐后检查上柜内餐具备放情况。

(7) 当值领班检查厅、门、电开关、空调开关、音响情况，做好

(1) 负责制定火锅店年度、月度的营业预算，分析和报告年度、月度的经营情况。

(2) 推广餐饮销售，根据市场情况和不同时期的需要，制订促销

计划。

(3) 负责定制服务标准和操作规程。检查管理人员的工作和服务

人员的服务态度以及服务规程、规章制度的执行情况，发现问题及时纠正和处理。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

(4) 控制食品和饰品的使用标准、规格和要求，准确掌握毛利率，做好成本核算。加强食品原料及物品的管理，降低费用，增加利润。

(5) 制定服务技巧及烹饪技术培训和考核制度，定期与厨师

长研究新菜点，推出新食谱，并针对性地组织服务人员和厨师外出学习。

(6) 熟悉和掌握员工的思想状况、工作表现和业务水平，注意培

训、考核和选拔人才，经过组织员工活动，激发员工的工作积极性。

(7) 抓好设施设备的维护保养工作，使用之处于完好状态，而且

加强日常的管理，防止事故发生。

(8) 抓好卫生工作和安全工作，组织个人、环境、操作等方面的评比，贯彻执行食品卫生制度。开展经常性的安全保卫和防火教育，确保火锅店，厨房，库房的安全。(9) 负责核查审批本部门使用的物资用品。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

(1) 执行财务及火锅店经理的工作指令，向其负责并报告工作。

(2) 熟练掌握各种经营品种的价格，准确开列发票账单。

(3) 按照规章制度和业务流程进行业务操作。(4) 保管好账单、发票，并按规定使用、登记。

(5) 熟悉掌握收款机的操作技术，熟悉收款业务知识和服务规范。

入的现金必须做到日结日清，“长缴短补”，不得“以长补短”，发现长短款必须及时查明原因，及时向财务汇报。

(8) 完成当班营业日报，财务报表。

(9) 当班结束后，认真签阅交接班登记簿，及时交接当日营业款

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

项、当班报表、账单，明确当天应处理的业务。

(1) 服从领班安排，做好开餐准备工作。

(2) 开餐后，按服务程序与标准为客人提供优质服务，点菜、上

菜、派菜、酒水服务，结账。准确了解每日供应菜式，与传菜组密切配合。

题和投诉及时反映给领班，寻求解决办法。

(1) 负责开餐前的传菜准备工作，并协助值台服务员布置火锅店

和餐桌、摆台及补充各种物品做好全面准备。

(2) 负责将厨房烹制好的菜肴食品准确及时地传送给火锅店值台服务员。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

(3) 负责将值台服务员开出的并经收款员盖章的饭菜订单传送到厨房内堂口。

(4) 严格把好饭菜食品质量关，对不符合质量标准的菜点有权拒

绝传送。

(5) 严格执行传送菜点服务规范，确保其准确迅速。

(6) 与值台服务员和厨房内堂保持良好的联系，搞好前厅和厨房的关系。

(7) 负责协助值台服务员做好客人就餐后的清洁整理工作。

(8) 负责传菜用具的清洁卫生工作。

(9) 积极参加各种业务培训，提高服务水平，完成上级交

的其她任务。

### 火锅经理岗位职责

1、负责店的经营管理工作，直接对总经理负责；

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

3、制定服务的标准程序和操作规程。检查岗位人员工作情况，保证菜品质量，完善清洁卫生工作。

4、根据市场情况和季节拟定更换食品的计划并组织实施。制定食品、饮品的标准规格。正确控制毛利率和成本。

5、负责招聘、挑选、奖励、晋升发及解聘员工。并负责组织员工的业务和卫生知识培训工作。

6、制订服务技术和菜品技术培训计划及考核制度。定期同厨师长研究菜点，有针对性的组织服务人员和厨师外出学习其它单位的先进经验和技能。

7、了解市场动向和掌握原材料行情，有效控制经营成本，降低营业费用，从而确保营业指标和利润指标的完成。

8、现场管理中，经常性的对前台、厨房进行巡视监督，保证各项动作正常。

9、亲自组织、安排大型团体就餐和重要宴会，负责vip客人的迎送，处理客人的重要投诉。

10、主持日常和定期的工作会议，经常检查业务善，及时调整、完善经营措施。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

抓好设备、设施的维修保养，确保各种设施处于完好状态，并得到正确使用，防止出现事故。

火锅厨师长直接对执行总经理或经营副总负责，负责主持厨房的组织、领导、业务管理工作。随时处理厨房发生的问题，并及时向执行总经理或经营副总汇报。1、制定每一时期厨房工作计划、成本预算等。并以此为依据制定可行实施细则，有效控制成本，保证毛利。

2、及时了解客人口味及用餐方式的变化，修订菜单，使之更符合市场要求，满足顾客需要。

3、负责厨房的劳力调配和班组之间的协调工作，了解员工情况，根据每个员工的特长安排工作，随时根据工作的繁简，任务轻重对厨房人员合理搭配。

4、负责火锅底料配方用料的研发，制定兑锅的标准用料，确保火锅的独特风味。开发风味火锅及菜品，满足顾客需求。

5、准确掌握原料库存量，合理安排原料的使用，监督各道生产工序，避免浪费，及时进行货物清理，严格控制成本。

6、负责指导主管和厨师的日常工作，搞好班组间的协调，执

行工作纪律和行为准则及时解决工作中出现的问题。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

7、负责厨房卫生工作，抓好环境卫生、食品卫生和个人卫生、督促各小组严格执行《食品卫生法》和厨房的各项卫生制度，检查食品、餐具用具和厨师的个人卫生、杜绝发生食品中毒事件。

8、每天亲自参与验收原材料，杜绝不合质量标准 and 价格标准的原材料入厨房。

9、负责厨师的培训、考核工作、加强岗上培训和技术交流，力求菜品的标准化和规范化。

10、检查监督厨房各种设备的安全使用和保养。

11、负责厨房的考勤，完成执行总经理或经营副总交派的其它工作。

### 火锅楼面经理岗位职责

1、对餐饮部主管负责，执行主管的工作指令，并向其汇报工作。

2、享有领班之规定的职权，负责现场管理和督导所属区域员工工作，以身作则带领员工按餐厅服务工作规范和质量要求，做好本区域清洁卫生及接待服务工作。

3、现场检查、督导礼节礼貌、仪表仪容、考勤考纪、卫生等工作质量及开餐的准备工作。做好记录并作出奖惩决定上报主管。

4、熟练掌握散台、包房及宴会服务程序及操作规范，在餐中随时协助服务员完成工作并对及时发现的问题予以纠正和指

导。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

5、熟练掌握酒店服务项目及餐厅出品的详细情况，带领本区员工做好酒水菜肴等酒店产品的推销工作，并协助处理疑难问题。

6、负责相区域物料用品的领用，发放和耗损、报帐工作，定期检查 and 清点本区域内各种设备、财产、物品，保证完好无损。

7、协助主管开好班前例会和营业碰头会，合理分配员工工作，定区、定人、定岗、定责，吃苦耐劳，关心员工思想和生活状况，做好带头作用树立良好榜样。

8、执行落实班前会制度：

(1) 传达上级工作指令及质量要求，总结服务工作中的不足及违纪现象，表扬先进，纠正不足，并上报奖惩决定。

(2) 检查仪容仪表，考勤纪律。

(3) 预订通报，菜肴培训及工作安排。

(4) 上传下达，协调部门班组及员工之间的配合团结。9、接受并协助主管的培训工 作，带领员工不断提高业务技能综合素质。

10、布草的送洗要及时到位，接受发、放、保管要数数相符。完成上级交办的其它工作。

火锅前厅领班岗位职责

1、掌握服务员的出勤情况和工作表现，定期向部长汇报。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

2、负责检查服务员的仪表、仪容、仪态，凡达不到规范要求的不准上岗。监督服务员的具体操作，发现问题及时纠正，保证服务员工作符合公司的标准。

备、清洁无破损，检查桌椅的摆放是否规范。菜谱、酒具是否卫生无破损。按照领班检查簿逐项检查，发现问题及时报告主管。

4、及时向部长汇报餐厅物品、设备损坏情况。

5、开餐后注意观察客人用餐情况，随时满足客人的各种用餐要求，督导服务员向客人推荐菜品、饮料。必要时主动上前介绍菜品。

6、积极完成部长、经理下达的任务。火锅服务员岗位职责

1、服从领班、部长的领导，做好餐前准备工作。

2、严格执行工作程序、服务程序和卫生要求，努力提高服务质量。

3、按“主动、热情、耐心、周到”的要求迎接客人。4、分工不分家，团结协作，又快又好地完成服务工作。5、妥善安排客人就座，注意客人用餐情况，及时更换餐具、烟灰缸，主动为客人点烟，及时清理桌面。

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

6、上班时精神集中，不准闲谈。

7、要做到“手勤、脚勤、眼勤、口勤”，及时为客人提供服务。8、上班时控制情绪，保持良好心态，笑脸迎人。9、遵守规章制度，服从领导的调动安排。

了解掌握各项业务知识及服务技能 积极完成各种服务培训工  
作

负责做好各项服务设施的维护使用工作 保证设施设备的正常  
运转

文档仅供参考，不当之处，请联系改正。

服务流程：

3. 包干区域卫生的打扫清洁：地面：无杂物 油渍 污渍 尘土  
脚印

## 火锅店后厨每日工作流程表 下周工作计划篇三

0 前言 近年来一系列重大建筑质量安全事故引起了各级政府的高度重视。国家<sup>v</sup>和地方建设管理部门相继发出了一系列“通知”，旨在加强工程质量管理并对近年建成或在建的重要建筑进行质量安全问题排查。建筑质量与安全是关系到人民生命和国家财产安全的大事。建筑工程是涉及设计、施工、设备等多部门、多行业、多工种复杂的系统工程，而设计是保证建筑质量与安全的关键，设计人员肩负的质量与安全责任重如泰山。有关专业设计“规范”与“规程”是设计人员进行专业设计的科学依据，严格遵循“规范”与“规程”也是设计质量的根本保证。然而，实际工程中，有不少项目在设计中就没能很好遵守有关设计“规范”与“规程”的各项规定，例如在锅炉房设计中，锅炉房锅炉额定容量超出《建筑设计防火规范》、《高层民用建筑设计防火规范》、《热水锅炉安全技术监察规程》、《蒸气锅炉安全技术监察规程》等文件规定的比较多见。其中有多种原因，包括工程具体条件的限制，不同部门颁布的不同“规范”之间存在不一致之处及某些条款不够明确，设计人员“规范”意识不强或缺乏对有关“规范”、“规程”的理解，另外也与某些主管部门在设计审批方面的“灵活性”有关。文章针对燃油、燃气蒸

汽锅炉房、热水锅炉房、直燃型溴化锂吸收式冷热水机机房设计中有关安全的几个问题进行讨论，提出自己的观点，旨在通过交流，提高我们对有关“规范”、“规程”的认识水平和有关专业内容的设计水平。

1 蒸汽锅炉房 蒸汽锅炉房可以同时满足洗衣房、厨房、开水间、空气蒸汽加湿等场所的蒸汽需求，又可通过汽—水换热器给建筑物提供冬季采暖、空调用热或卫生热水等生活用热。蒸汽供应系统无需另外的机械动力消耗，可以利用自身的压力进行热量输配。另外，由于热水采暖、空调用热或生活热水利用蒸汽的潜热，单位质量热媒输热能力远大于热水，输配管线也可相应减少，从而节省了建筑空间。因此，传统上很多工程选用蒸汽锅炉作为建筑内部供热热源。

蒸汽锅炉房设计的主要依据有《锅炉房设计规范》[gb50041-92]《蒸汽锅炉安全技术监察规程》（劳部发[1996]276号），《建筑设计防火规范》[gbj16-87]《高层民用建筑设计防火规范》[gb50045-95]等。锅炉房设计涉及的安全方面的内容主要有：锅炉房安全间距、锅炉房锅炉间泄爆、锅炉燃料贮存与供应系统的防火、锅炉房灭火、防排烟通风及事故通风等。

锅炉房内锅炉间属于丁类生产厂房，油箱间、油泵间属于丙类生产厂房，燃气调压间属于甲类生产厂房。油箱、油泵间、燃气调压间可与锅炉间贴邻布置，但应设防火墙隔开。锅炉房一般应单独设置，与其他建筑的间距应满足《建筑设计防火规范》或《高层民用建筑设计防火规范》的要求，且在任何条件下不应将锅炉房设在人员较多房间的上部、下部、贴邻或主要疏散口的两旁。《蒸汽锅炉安全技术监察规程》

（劳部发[1996]276号）规定，在具备一些安全措施条件的情况下，每台锅炉的额定蒸发量不超过10t/h、额定蒸汽压力不超过的锅炉可设在多层或高层建筑的半地下室或第一层中，每台锅炉额定蒸发量不超过4t/h、额定蒸汽压力不超过的油、

气、电锅炉在满足一定的安全要求后，在事先征得市、地级以上安全鉴定机构的同意，可设在高层或多层建筑的地下室、楼层中间或顶层。这一条款与以前相比有了放宽。一方面，锅炉房的设置不只限于高层建筑主体以外的作为辅助设施的多层建筑的地下室或第一层中，另外对置于半地下室及首层的锅炉房，其单台锅炉的额定蒸发量有所增加，这给建筑设计带来了方便。但是，2001年版的《高层民用建筑设计防火规范》、《建筑设计防火规范》仍然将置于建筑物内的锅炉房的总蒸发量限于6t/h，单台锅炉的蒸发量限于不超过2t/h，且只能设于首层、地下一层靠外墙部位。建筑面积超过5万m<sup>2</sup>的全空调（采暖）建筑，其蒸汽锅炉房额定总蒸发量一般要超过6t/h，事实上，已建于较大体量建筑内的锅炉房总蒸发量及单台锅炉额定总蒸发量不少都超出了《防火规范》的规定。

蒸汽锅炉房均应考虑泄压措施，泄压面积（玻璃窗、天窗、薄弱墙等）不得少于锅炉间占地面积的10%（上海市地方标准dbj08-73-98规定，锅炉房泄压面积不得小于锅炉（包括锅炉前、后、左、右检修场地1m<sup>2</sup>面积的10%，泄压处不得与聚集人多的房间和通道相连。对设置泄压面积有困难的场所（地下锅炉房，较大的泄压面积，往往给建筑处理带来困难），将热交换器、水泵、分汽缸、水处理设备等移至锅炉间外，以最大限度减少锅炉间面积，从而减少泄压面积，这也有利于锅炉的灭火效果，同时减少了锅炉房灭火系统的造价。

2 热水锅炉房 热水锅炉房可以直接或间接地提供大楼空调用热，也可同时通过水—水换热器提供大楼生活用热水。民用建筑用热水锅炉根据需要可将供回水温度定为95℃、70℃，直接用于建筑采暖系统，也可通过水—水换热器向各用户提供所需的二次循环热水。空调用二次循环热水供回水温度通常设置为60℃、50℃。采用二次循环间接供热的系统，锅炉本体的承压可以控制在低压或微压范围。如果采用锅炉（锅炉本体，包括进出水接管尺寸等作相应调整，以适应空调供

暖系统水量大、温度低、温差小的特点)直接加热空调系统热水,则锅炉供回水温度一般为60℃、50℃左右。可见,选用热水锅炉供热,既有高效节能、水处理简单、费用低等优点,又可比蒸汽锅炉更安全。正因如此,热水锅炉近年来得到较大的发展。

与蒸汽锅炉房一样,热水锅炉房不得直接设在人员较多房间的上部、下部、贴邻或主要疏散口的两旁。1992年颁布实施的《热水锅炉安全技术监察规程》(劳锅字[1991]8号)中,允许额定出口热水温度低于或等于95℃的热水锅炉房与住宅相连或设在多层建筑的地下室、半地下室、第一层或顶层中(在满足某些安全条件的前提下),对置于高层建筑的下部、半地下室、第一层或顶层内的热水锅炉房,应同时满足单台锅炉额定供热量小于或等于7mw的限定条件。最近颁布的“《热水锅炉安全技术监察规程》修订条款”规定“设在多层或高层建筑的半地下室或第一层的锅炉房,每台锅炉的额定供热量率应小于或等于7mw,额定出水温度小于或等于120℃,且应满足《蒸汽锅炉安全技术监察规程》第184条相应条件。对于由于条件限制需要在高层或多层建筑的地下室、楼层中或顶层设置锅炉房时,每台锅炉的额定热功率应小于或等于,且额定出水温度小于或等于120℃”,其对水温要求放宽,对锅炉的容量作了进一步限定,容量大小与蒸汽锅炉相当。现行的《高层民用建筑设计防火规范》与《建筑设计防火规范》对设于楼内(地下一层或首层)的锅炉房的限定条件中规定单台锅炉额定蒸发量不超过2t/h,总蒸发量不超过6t/h,没有直接提及对热水锅炉额定供热量与额定出水温度的限定。这应该说是一种疏忽。设计人员对此有两种理解,一种观点认为,从发生直接火灾的可能性及防火因素考虑,热水锅炉与蒸汽锅炉条件相近,所以设于楼内的热水锅炉容量的限定应比照蒸汽锅炉,即单台锅炉额定供热量应不超过,锅炉房总供热量应不超过。这样,较大工程锅炉房布置会很困难。另一种观点认为,客观上建筑物内的热水锅炉房,其出水温度一般不超过95℃,总体来说,比蒸汽锅炉更安

全，“防火规范”又没有明确对热水锅炉的限定，工程设计时可以只参照《热水锅炉安全技术监察规程》执行。基于后一种观点，一般规模建筑物内锅炉房的布置比较容易满足有关“规范”、“规程”要求，对于没有蒸汽要求的较大建筑物，可直接选用热水锅炉作为热源，对于有蒸汽要求的较大建筑物可通过同时采用热水锅炉与蒸汽锅炉作为供热热源。一般民用建筑，蒸汽用量不会超过6t/h。在实际工作中，笔者常采纳后一种观点，但是，对于这种情况，应加强安全措施，同时应事先征求消防、劳动主管部门的意见，努力消除各种安全隐患。

热水锅炉间是否需要泄压措施，这主要取决于热水锅炉额定功率和额定出水压力的大小。对于锅炉额定热功率小于或额定出水压力小于（表压）的热水锅炉间可以不考虑泄压措施。对于采用间接供热的热水锅炉，在一次循环系统中，只要将热水锅炉置于一次循环水泵的上游（吸入式），热水锅炉出水压力就很容易控制在以内，这样如有困难，可以不考虑泄压。但是有条件时，还是建议设置泄压窗，这样就是炉膛内发生爆炸，也可减少些破坏力，另外，还有利于自然采光和通风。

3 直燃型冷热水机机房 由于“防火规范”、“监察规程”等技术规定没有明文提到直燃型溴化锂吸收式冷热水机机房，一段时间不少人有一种误解，认为直燃型溴化锂吸收式冷热水机机房的布置可以不受上述有关限制。事实上，从直燃型溴化锂吸收式冷热水机的工作原理可知，燃油、燃气直燃型溴化锂吸收式冷热水机房与锅炉房相似，主机间属丁类生产厂房，其油箱、油泵间属丙类生产厂房，其燃气调压间同样属甲类生产厂房。机房一般应单独设置，且与其他建筑之间距应满足“防火规范”规定的相应的防火间距要求。有困难时，在满足一定的安全要求前提下，可将其置于建筑物的某些特定位置。机房设计的有关安全防火规定应参照微压热水锅炉房执行。一般认为，可以将其设置于多层或高层建筑的地下一层、半地下室、首层靠外墙部位。同样，在任何情况

下，都不应将直燃机房布置于人员较多房间的上部、下部、贴邻或主要疏散口的两旁。如需设置于楼层中间或顶层或直燃机房额定功率较大的话，设计人员应事先请示消防主管部门，方案需经地、市级以上消防主管部门批准后方可实施。直燃型溴化锂冷热水机间可不设泄压措施，但与锅炉房一样，其燃气调压间应设必要的泄压措施，泄压气流不应危及人员及仪表设备等安全。

4 通风 设置于地下室的锅炉间、直燃型溴化锂吸收式冷热水机房均应设置机械通风措施，风量大小应综合除湿、降温、燃烧等因素确定。对于设在其他建筑物内的燃气锅炉间、燃气直燃型溴化锂吸收式冷热水机房，应有每小时不少于3次的换气量，换气量不包括锅炉（冷热水机）燃烧用风量。燃气调压间等有爆炸危险的房间，应有每小时不少于3次的换气量，并应设有换气次数不少于8次事故通风装置。油箱、油泵间的排风、排烟系统应结合其灭火方案合理配置。锅炉间、油箱、油泵间、燃气调压间一般采用水喷雾灭火或气体灭火系统。一旦发生火灾，启动灭火系统工作，同时关闭通风系统及出入这些房间风道上的阀门，确认灭火后，再启动排风系统，排除残留气体。如采用二氧化碳灭火装置，为保证灭火后能从室内下部地带排除残留废气，房间的换气次数不少于6次/h，并于房间下部设排风口。

5 结语 现行的《建筑设计防火规范》、《高层民用建筑设计防火规范》中锅炉房等相关内容的条款应结合实际工程情况作细化和必要的调整，使之更具体化，更具有可操作性。

现行的《热水锅炉安全技术监察规程》应结合大量民用建筑实际情况，对热水锅炉出水温度、压力划分再细化，有可能将更低温度，更低出水压力的热水锅炉的容量等限制条件相应适当放宽以利于实际应用与操作。

规范制订部门应加强多部门、多专业协调，尽可能保证不同国家规范相关条款的一致性，以体现规范的严肃性，也利于

设计人员具体引用。

设计人员应提高“规范”的法律意识，自觉严格遵守现有有关设计“规范”、“规程”等法律性技术文件。有具体困难时，应事先申报相应级别政府主管部门，通过专家论证等方式确定比较合理安全的设计方案。

## 火锅店后厨每日工作流程表 下周工作计划篇四

- 1、体育工作方面：搞好本学期体育测试工作，加强体育课常规教学管理。
- 2、音乐工作方面：配合学校及大队部搞好六一活动，加强音乐课常规教学管理。
- 3、美术工作方面：配合学校及大队部搞好六一活动，加强美术课常规教学管理。

### 教研方面

- 1、加强新课程标准学习，进一步更新观念，利用每周的教研活动时间，进一步学习新课标，领悟新课标的意图，从而去实践新课标，反思新课标，把新课标的理念真正贯穿到日常教学中去。
- 2、本组有针对性的开展体、音、美课堂教学的研讨活动。
- 3、深入开展教研活动，在教研活动中，力求把备课教研、说课教研、上课教研、评课教研、等结合到活动中去，使教研活动作到目标明确，扎实有效。
- 4、加大检查力度，每周五下午第二节为我组的教研活动时间，我们应做到认真地进行教学活动，确定研讨课题和主发言人，做到有记录有考勤，确保教研活动正常、有效地开展。

1、抓常规管理，因为课堂教学是教育的主阵地，是实施素质教育的主渠道，因此，我们组的每一位教师都能够按照新课标的要求，认真制定教学计划，使各学科有计划，有目标，有准备地完成教学任务。

2、立足课堂，搞出特色，要求每个教师根据所授课的特点，积极探索，大胆创新，努力使自己的课堂教学模式多样化，让学生真正体验到自主学习、寓教于乐的快乐。

3、在教学活动基础上，为了活跃学生的学习生活，配合教导处搞好课外活动。

4、我们组针对备课、上课等环节加大检查力度，做到教案每两周检查一次，并认真做好记录。

根据学校、教导处、大队部的总体安排，我们组积极配合各部门搞好各项活动。六月份的“庆六一活动”通过各种活动的开展，让学生的爱好和个性得到充分的展示和发挥。

总之，我们组的全体教师将团结一心，共同努力，把培养现代化全面人才做为自己的奋斗目标，争取在教学和教研工作中再创辉煌。

## **火锅店后厨每日工作流程表 下周工作计划篇五**

一;对于老客户，和固定客户，要经常保持联系，在有时间有条件的情况下，送一些小礼物或宴请客户，好稳定与客户关系。

二;在拥有老客户的同时还要不断从各种媒体获得更多客户信息。

三;要有好业绩就得加强业务学习，开拓视野，丰富知识，采取多样化形式，把学业务与交流技能相结合。

四;这周对自己有以下要求

- 1: 要增加?个以上的新客户, 还要有?到?个潜在客户。
- 2: 周末小结, 看看有哪些工作上的失误, 及时改正下次不要再犯。
- 3: 见客户之前要多了解客户的状态和需求, 再做好准备工作才有可能不会丢失这个客户。
- 4: 对客户不能有隐瞒和欺骗, 这样不会有忠诚的客户。在有些问题上你和客户是一直的。
- 5: 要不断加强业务方面的学习, 多看书, 上网查阅相关资料, 与同行们交流, 向他们学习更好的方式方法。
- 6: 对所有客户的工作态度都要一样, 但不能太低三下气。给客户一好印象, 为公司树立更好的形象。
- 7: 客户遇到问题, 不能置之不理一定要尽全力帮助他们解决。要先做人再做生意, 让客户相信我们的工作实力, 才能更好的完成任务。
- 8: 自信是非常重要的。要经常对自己说你是最好的, 你是独一无二的。拥有健康乐观积极向上的工作态度才能更好的完成任务。
- 9: 和公司其他员工要有良好的沟通, 有团队意识, 多交流, 多探讨, 才能不断增长业务技能。